

ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ СИРНИХ СОУСІВ-ДРЕСИНГІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ЗАМОРОЖУВАННЯ, КРІОМЕХАНОДЕСТРУКЦІЇ ТА РОСЛИННИХ ДОБАВОК

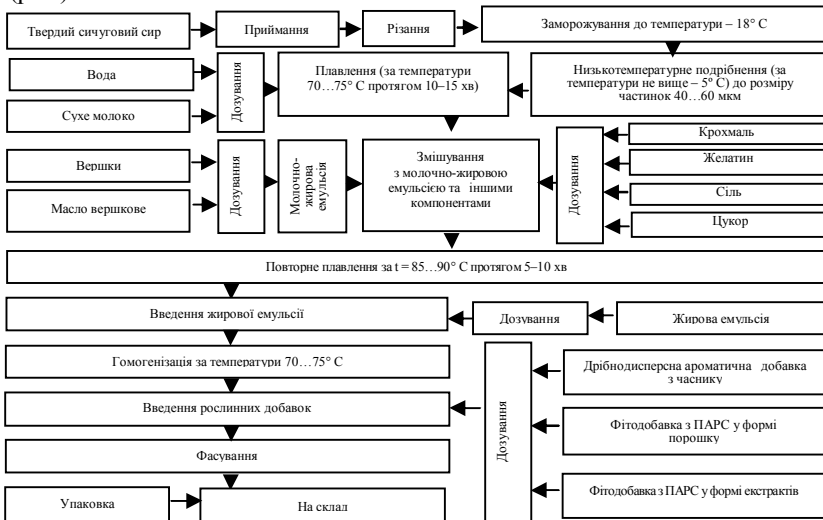
Пилипенко Т.М., гр. ТКМ-50

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Погарська В.В.**,
канд. техн. наук, доц. **Юр'єва О.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розробка інноваційної технології отримання сирних соусів-дресингів з використанням заморожування, кріомеханодеструкції та рослинних добавок в формі дрібнодисперсних ароматичних добавок із часнику та пряно-ароматичної рослинної сировини.

В ХДУХТ розроблено технологію і рецептури сирних соусів-дресингів на основі твердих сичугових сирів, попередньо підготованих до плавлення з використанням заморожування і кріомеханодеструкції, дрібнодисперсних ароматичних добавок із часнику і фітодобавок із пряно-ароматичної рослинної сировини (ПАРС) у формі порошків і екстрактів, (рис.)



**Рисунок – Технологічна схема виробництва сирних соусів-дресингів
(ТУ У 15.5-01566330-259:2010)**

Нова технологія дозволила отримати сирні соуси-дресинги без солей-плавильників з високим вмістом натуральних біологічно активних речовин (ароматичних речовин, фенольних сполук, дубильних речовин) та подовженим терміном зберігання.